



Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge rubis lumineux d'intensité moyenne. Framboises, griottes et une note légèrement fumée dans le nez agréable, complété par un peu de cannelle et de nougat. Bouche très veloutée, aux nuances de fruits rouges avec un excellent fondant, maintenant aussi des fraises et quelques notes de sous-bois ; finale fruitée de moyenne intensité.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Mal
Produzent:	Graubünden AOC
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0734717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick
Graubünden AOC

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 17/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.